

# Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 23/05/2026

O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido  
ao produto



## Mesa de Trabalho Mural Inox com Duas Prateleiras 2000x800mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHWTW180200S2	<b>Modelo:</b>	WTW180200S2
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	WTW180200S2

### Descricao Resumida

Mesa de trabalho mural em inox AISI 304, com 2 prateleiras e patas reguláveis. Ideal para cozinhas profissionais e restauração, 2000x800mm.

## Descricao Completa

### mesa de trabalho inox — Mesa de Trabalho em Aço Inoxidável — Principais Vantagens

Concebida para a máxima eficiência e durabilidade, esta superfície de trabalho em aço inoxidável AISI 304 é a solução ideal para qualquer cozinha profissional. A sua robustez garante uma longa vida útil, mesmo em ambientes de utilização intensiva. O design com duas prateleiras oferece um espaço de arrumação adicional otimizado, mantendo utensílios e ingredientes essenciais sempre à mão, contribuindo para um fluxo de trabalho mais organizado e produtivo.

As pernas ajustáveis permitem adaptar a mesa a diferentes necessidades ergonómicas, assegurando o conforto da sua equipa e prevenindo posturas inadequadas durante as longas horas de trabalho. A utilização de aço inoxidável de alta qualidade facilita a limpeza e manutenção, garantindo a conformidade com as rigorosas normas de higiene e segurança alimentar.

### Aplicações Profissionais

Este versátil mobiliário de cozinha é perfeito para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes movimentados e hotéis de prestígio a serviços de catering e refeitórios institucionais. A sua configuração mural otimiza o espaço, sendo particularmente vantajosa para cozinhas com área limitada. É uma escolha essencial para a preparação de alimentos, organização de ingredientes, ou como suporte para equipamentos de confeção, contribuindo para um ambiente de trabalho ordenado e eficiente. A resistência do material torna esta bancada adequada para ambientes que exigem frequente higienização, como laboratórios culinários ou áreas de preparação de pastelaria.

### Características Técnicas

Dimensões (AxFxH)	2000x800x850 mm
Material da Bancada	Aço inoxidável AISI 304 satinado
Material das Patas	Tubo quadrado AISI 304, 40x40mm
Altura Regulável das Patas	850-900 mm

<b>Prateleiras</b>	2 (incluídas)
<b>Peto Posterior</b>	100 mm
<b>Peto Frontal</b>	65 mm
<b>Montagem</b>	Desmontada (exceto mesas com portas)

## Perguntas Frequentes

---

### **Esta mesa de trabalho é fácil de limpar e manter?**

Sim, o aço inoxidável AISI 304 satinado é conhecido pela sua superfície lisa e não porosa, o que a torna extremamente fácil de limpar e desinfetar, ideal para ambientes que exigem elevada higiene.

### **É possível ajustar a altura da mesa para se adequar a diferentes utilizadores ou tarefas?**

Com certeza. As pernas em tubo quadrado AISI 304 são reguláveis em altura, permitindo um ajuste entre 850mm e 900mm para proporcionar o máximo conforto e ergonomia à sua equipa.

### **Como é entregue a mesa de trabalho? Requer montagem complexa?**

Esta mesa é fornecida desmontada, o que facilita o transporte e a instalação em espaços mais apertados. A montagem é intuitiva e inclui todas as instruções necessárias.

### **Qual a vantagem de ter duas prateleiras integradas neste modelo?**

As duas prateleiras adicionais maximizam o espaço de arrumação vertical, ajudando a manter a sua área de trabalho organizada. Pode guardar utensílios, ingredientes ou pequenos equipamentos, otimizando a eficiência operacional da sua cozinha.

### **Este produto é resistente à corrosão e adequado para ambientes húmidos?**

Absolutamente. O aço inoxidável AISI 304 possui excelente resistência à corrosão, tornando esta mesa perfeitamente adequada para cozinhas profissionais e outros ambientes com humidade elevada ou exposição a líquidos.